

Tanacetum balsamita L., 1753 (Balsamite)

Identifiants : 38600/tanbal

Association du Potager de mes/nos Rêves (<https://lepotager-demesreves.fr>)

Fiche réalisée par Patrick Le Ménahèze

Dernière modification le 20/04/2024

- Classification phylogénétique :

- Clade : Angiospermes ;
- Clade : Dicotylédones vraies ;
- Clade : Astéridées ;
- Clade : Campanulidées ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;

- Classification/taxinomie traditionnelle :

- Règne : Plantae ;
- Division : Magnoliophyta ;
- Classe : Magnoliopsida ;
- Ordre : Asterales ;
- Famille : Asteraceae ;
- Tribu : Anthemideae ;
- Genre : Tanacetum ;
- Nom complet : Tanacetum balsamita Linné subsp. Balsamita ;

- Synonymes : x (=) basionym, Balsamita major Desf. 1792, Balsamita suaveolens Pers. 1807, Chrysanthemum balsamita L. 1763, Pyrethrum balsamita (L.) Willd. 1803, Mentha balsamita Wild. ;

- Synonymes français : grande balsamite, menthe coq, menthe de Notre Dame (ou menthe Notre Dame, menthe Notre-Dame), grande tanaïsie, tanaïsie des jardins, baume-coq (baume coq, beaume coq, beaume-coq), balsamite majeur, barbe au coq, menthe-romaine, coq des jardins, feuille de Saint Pierre, grand baume (grand beaume, grande beaume = erreur ? (qp*)), grand coq, herbe au coq, herbe à l'omelette (herbe à omelette), balsamite odorante, herbe de St Pierre (herbe de Saint-Pierre), herbe de Sainte Marie (herbe de Sainte-Marie), coq puant, menthe des Grecs, tanaïsie-baume, menthe à bouquets, tanaïsie balsamite, menthe camphre ? (qp*) ;

- Nom(s) anglais, local(aux) et/ou international(aux) : alecost, costmary, mint-geranium (mintgeranium), cost, bibleleaf (us), echtes Balsamkraut (de), Frauenblatt (de), Frauenminze (de), Marienblatt (de), Marienbalsam (de), pfefferblatt (de), costina amara (it), erba costa (it), erba Santa Maria (it), balsamita (it), balsamblad (sv), balsamita (es) ;



- Note comestibilité : ***

- Rapport de consommation et comestibilité/consommabilité inférée (partie(s) utilisable(s) et usage(s) alimentaire(s) correspondant(s)) :

Feuille (feuilles^{27(+x)}) [assaisonnement^(dp*) : aromate (condiment^{{{(27(+x))}}} aromatique/aromatisant^{{{(dp*)}}}) {pour salades et bière^{{{(27(+x))}}}}] et fleur (fleurs^{27(+x)}) [assaisonnement^(dp*) : condiment {pour salades^{{{(27(+x))}}}}] comestible.

Détails :

Les feuilles ont été utilisées comme aromate de bière en Grande Bretagne^{{{(27(+x))}}}.

Les feuilles sont parfois utilisées dans les salades. Ils sont utilisés en petites quantités. Ils sont également utilisés dans les plats de viande et de légumes. Les feuilles sont utilisées pour aromatiser les bières mais aussi les soupes et les sauces. Les feuilles sont sucrées et ont une saveur mentholée et sont utilisées dans les salades, les thés et pour aromatiser les viandes et les gâteaux. Des feuilles entières sont déposées sous les gâteaux pendant la cuisson pour parfumer les gâteaux pendant la cuisson. Les feuilles séchées sont utilisées comme infusion pour le thé. Les feuilles sont utilisées en frittata dans les

mélanges. Les pétales de Flower sont utilisés pour les conserves



néant, inconnus ou indéterminés. néant, inconnus ou indéterminés.

- **Illustration(s) (photographie(s) et/ou dessin(s)):**



De gauche à droite :

Par Blackwell E. (A curious herbal, 1737), via plantillustrations

Par Hayne, F.G., Getreue Darstellung und Beschreibung der in der Arzneykunde gebräuchlichen Gewächse (1805-1846)

Getreue Darstell. Gew. vol. 2 (1809) t. 5, via plantillustrations

Par Curtis, W., Botanical Magazine (1800-1948) Bot. Mag. vol. 129 (1903) [tt. 7872-7931] t. 7886, via plantillustrations

- **Petite histoire-géo :**

- **Autres infos :**

dont infos de "FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

- **Distribution :**

C'est une plante tempérée. Il poussera dans la plupart des sols bien drainés. Il fait mieux dans une position ensoleillée ouverte. Il est résistant au gel mais sensible à la sécheresse. Il convient aux zones de rusticité 6-10. Dans les jardins botaniques de Hobart^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : It is a temperate plant. It will grow in most well-drained soils. It does best in an open sunny position. It is resistant to frost but sensitive to drought. It suits hardiness zones 6-10. In Hobart Botanical gardens^{{{{0(+x)}}}}.

- **Localisation :**

Argentine, Asie *, Australie, Grande-Bretagne, Caucase, Europe, France, Allemagne, Italie, Méditerranée, Pays-Bas, Amérique du Nord, Portugal, Amérique du Sud, Espagne, Asie du Sud-Ouest, Suisse, Tasmanie, Turquie, USA^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : Argentina, Asia*, Australia, Britain, Caucasus, Europe, France, Germany, Italy, Mediterranean, Netherlands, North America, Portugal, South America, Spain, SW Asia, Switzerland, Tasmania, Turkey, USA^{{{{0(+x)}}}}.

- **Notes :**

Il existe environ 70 espèces de Tanacetum^{{{{0(+x)}}}} (traduction automatique).

Original : There are about 70 Tanacetum species^{{{{0(+x)}}}}.

- **Liens, sources et/ou références :**

- **Tela Botanica :** <https://www.tela-botanica.org/bdtfx-nn-9120> ;

- **Wikipedia :**

- <https://fr.wikipedia.org/wiki/Menthe-coq> (en français) ;

- <https://de.wikipedia.org/wiki/Frauenminze> (source en anglais) ;

- https://en.wikipedia.org/wiki/Tanacetum_balsamita (source en anglais) ;

- ⁵"Plants For a Future" (en anglais) : https://pfaf.org/user/Plant.aspx?LatinName=Tanacetum_balsamita ;

dont classification :

- "The Plant List" (en anglais) : www.theplantlist.org/tpl1.1/record/qcc-112746 ;
- "GRIN" (en anglais) : <https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=317330> ;

dont livres et bases de données : ²⁷Dictionnaire des plantes comestibles (livre, page 84 [*Chrysanthemum balsamita* L.], par Louis Bubenicek) ;

dont biographie/références : Bois, Burr, Couplan F. (1983), Forskal, Fournier, Paris & Moyse, Steinbach, Stobart, Sturtevant, Usher :: Bubenicek

dont biographie/références de ⁰"FOOD PLANTS INTERNATIONAL" :

Abbet, C., et al, 2014, Ethnobotanical survey on wild alpine food plants in Lower and Central Valais (Switzerland). *Journal of Ethnopharmacology* 151 (2014) 624-634 ; Actes Soc. Hist. Nat. Paris 1:8. 1792 (*As Balsamita major*) ; Bremness, L., 1994, Herbs. Collins Eyewitness Handbooks. Harper Collins. p 220 ; Brickell, C. (Ed.), 1999, The Royal Horticultural Society A-Z Encyclopedia of Garden Plants. Convent Garden Books. p 999 ; Cundall, P., (ed.), 2004, Gardening Australia: flora: the gardener's bible. ABC Books. p 1399 ; Esperanca, M. J., 1988. *Surviving in the wild. A glance at the wild plants and their uses. Vol. 1.* p 286 (*As Chrysanthemum balsamita*) ; Facciola, S., 1998, *Cornucopia 2: a Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, p 34 (*As Balsamita major*) ; Hedrick, U.P., 1919, (Ed.), *Sturtevant's edible plants of the world.* p 187 (*As Chrysanthemum balsamita*) ; Hibbert, M., 2002, *The Aussie Plant Finder 2002, Florilegium.* p 66, 297 ; Kiple, K.F. & Ornelas, K.C., (eds), 2000, *The Cambridge World History of Food.* CUP p 432, 1763 (*As Chrysanthemum balsamita*) ; Kybal, J., 1980, *Herbs and Spices, A Hamlyn Colour Guide*, Hamlyn Sydney p 70 (*As Chrysanthemum balsamita*) ; Lim, T. K., *Edible Medicinal and Non-Medicinal Plants Volume 7 Flowers (As Balsamita major)* ; Pieroni, A., 1999, *Gathered wild food plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana), Central Italy. Economic Botany* 53(3) pp 327-341 (*As Balsamita major*) ; *Plants for a Future database, The Field, Penpol, Lostwithiel, Cornwall, PL22 0NG, UK.* <http://www.scs.leeds.ac.uk/pfaf/> ; Pukalskas, A., et al, 2010, Isolation, identification and activity of natural antioxidants from costmary (*Chrysanthemum balsamita*) cultivated in Lithuania. *Food Chemistry* 122: 804-811 (*As Chrysanthemum balsamita*) ; Sansanelli, S., et al, 2014, Wild food plants traditionally consumed in the area of Bologna (Emilia Romagna region, Italy). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 10:69 ; *Sp. pl.* 2:845. 1753 ; *Sp. pl. ed. 2*, 2:1252. 1763 (*As Chrysanthemum balsamita*) ; van Wyk, B., 2005, *Food Plants of the World. An illustrated guide.* Timber press. p 131 (*As Chrysanthemum balsamita*)